

# SCHMACKHAFTES BROT

CONCEPTS

GET INSPIRED BY  
[BRESULINAIR.COM](http://BRESULINAIR.COM)

**BRESC**  
Produits Culinaires



## PESTO VERDE

Der Klassiker aus Italien. Durch den konzentrierten Geschmack von Basilikum, Knoblauch, Käse und Pinienkernen ist dieses kühlfrische Pesto verde sehr gut für warme Gerichte geeignet. Ideal als Würze in der Pasta oder als Gewürz in Suppen und Saucen. Der Geschmack des grünen Pestos mit der Gebrauchsfreundlichkeit von kühlfrisch.

## PESTO DI BASILICO

Authentisches Pesto mit Basilikum, Pecorino und Pinienkernen. Bresc bezieht das Basilikum von selektierten Lieferanten aus Italien. Die beste Qualität mit dem köstlichsten Basilikum-Geschmack, verfärbt sich nicht und ist ohne künstliche Aromen und Farbstoffe. Pesto wie Pesto sein soll!

## PESTO DI POMODORI

Für dieses rote Pesto wurden authentische Produkte aus der italienischen Küche verwendet wie getrocknete Tomaten, Mandeln, Basilikum und Formaggio Käse. Sehr gut geeignet als Geschmacksakzent in Suppen, Saucen oder als Topping auf Pizzen und Brote.

# PESTOS

Die bekannten Klassiker aus der italienischen Küche mit dem authentischen Aroma des italienischen Basilikums oder aber mit dem Geschmack der sonnengereiften Tomate. Diese kühlfrischen Pestos werden gerne mit Brot gegessen oder als Gewürz in Salaten und in warmen Gerichten gebraucht wie zum Beispiel in Pasta mit Pesto.

## CAPRESE-CROQUE

### ZUTATEN

- 2 Scheiben braunes Vollkornbrot, 2 cm dick
- 1 Strauchtomate
- 1 Ei
- 20 g Bresc Tomatentapenade
- 20 g Bresc Pesto verde
- 50 g Mozzarella in Scheiben
- 20 g Butter

### ZUBEREITUNG

Die Brotscheiben mit dem Pesto und der Tapenade bestreichen. Die Tomate in Scheiben schneiden. Das Brot mit Tomate und Mozzarella belegen und aufeinanderlegen. Das Ei in einer Schüssel verquirlen und die "Croque" hineinlegen. Das Ei in die Brotscheiben einziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter schmelzen. Die "Croque" beidseitig goldbraun backen und sofort servieren.





# MAISBROT SANDWICH

## ZUTATEN

- 2 dicke Scheiben Maisbrot
- 100 g Pfeffer-Roastbeef
- 15 g Bresc Tomaten Bruschetta
- 20 g Bresc Peperoncini marinati
- 50 g Crème fraîche
- 20 g Bresc Chimichurri
- 50 g Zwiebelringe
- 20 g Rote-Bete-Salat

## ZUBEREITUNG

Die Crème fraîche schlagen und Chimichurri unterrühren. Eine Scheibe Brot reichlich damit bestreichen und etwas Salat darauflegen. Jetzt großzügig mit Roastbeef belegen und mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit der Tomaten Bruschetta und Peperoncini marinati garnieren. Darüber noch etwas Salat, Crème und die Zwiebelringe. Die andere Scheibe Maisbrot reichlich mit der Crème fraîche bestreichen und aufeinanderlegen. Vorsichtig das Ganze in zwei Hälften schneiden.



# TASTY TOMATO

Drei Lagen mit kühlfrischem Tomatenspreads. Gerade wegen seiner Vielseitigkeit und des Geschmacks ist die Tomate ein Allerweltsfreund. Die Tasty Tomatenprodukte sind ideale Brotaufstriche oder als Dip zu Brot als kleine Vorspeise.



ART.-NR. 540161

ART.-NR. 774164

ART.-NR. 774168

1000G

## TOMATEN TAPENADE

Die Basis der klassischen Tapenade sind getrocknete Tomaten, Basilikum, Sonnenblumenöl und Mandeln. Sie hat einen raffinierten Geschmack, einen würzigen Akzent und eine grobe Struktur und daher sehr gut für warme Brötchen wie Paninis und Toaste geeignet.

## TOMATEN SALSA

Salsa ist eine mexikanische Sauce mit frischem Gemüse, Früchten und Kräutern. Oft mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika als Hauptbestandteil. Traditionell serviert als Beilage zu Tacos, Tortillas und Fischgerichten, aber auch ein geschmackvoller Brotaufstrich oder als Dip in der vegetarischen Küche sehr willkommen.

## TOMATEN BRUSCHETTA

Bruschetta ist die traditionelle italienische Antipasti aus Mittelitalien: gegrilltes Brot mit Knoblauch und Olivenöl bestrichen. Im Laufe der Zeit ist der Begriff Bruschetta mehr als Brotbelag als für das Brot selbst angewendet worden. Ein bekannter Klassiker ist die Bruschetta, die aus Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Oregano und Sonnenblumenöl hergestellt wird.



# ALIOLI

Spanische Knoblauchzehen und ein gutes Olivenöl sind die Basis dieses Gewürzes. Alioli wird unter anderem als Dip zu Brot, Gemüse, Fleisch und Fisch serviert. Aufgrund der unterschiedlichen Geschmäcke gibt es für jede Brotsorte einen passenden Geschmack.

ART. -NR. 811160



ART. -NR. 811162



1000 G

ART. -NR. 811164

## ALIOLI CLASICO

Die traditionelle Sauce aus der spanischen Region Katalonien. Aus spanischen Knoblauchzehen, Eigelb und Olivenöl mit Meersalz hergestellt, ist diese Sauce als Dip zu Brot oder als Brotaufstrich sehr geeignet.

## ALIOLI LIMON

Die wohlschmeckende Geschmacksvariation der traditionellen Alioli wird auf den Kanarischen Inseln sehr viel gegessen. Mit dem erfrischenden sauren Geschmack der Zitrone ist diese Alioli limón eine köstliche Sauce zu Brot, wo Fisch die Hauptrolle spielt.

## ALIOLI PIMIENTO

Die Alioli pimienta ist eine Variante des Alioli clásico. Diese Alioli pimienta passt aufgrund des würzigen Geschmacksakzentes des roten Chilis und der Süße der Paprika ausgezeichnet zu Brot mit gegrilltem Fleisch.







# TAPENADE & DIPS



ART. -NR. 591165

1000 G

ART. -NR. 560160



ART. -NR. 515145



325 G

## RATATOUILLE

Grob geschnittenes Gemüse mit Kräutern gewürzt. Das Ratatouille besteht aus Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika und Knoblauch. Ein typisch französischer Klassiker aus der Provence, der oft kalt mit Brot gegessen wird. Auch in Saucen, Suppen oder als Garnierung anzuwenden. Authentische Geschmäcke mit der Gebrauchsfreundlichkeit von kühlfrisch.

## SCHWARZE OLIVEN

Tapenade ist eine der vielen dicken, kalten Saucen, die in der mediterranen Küche viel verwendet wird. Die Basis dieser kühlfrischen schwarzen Oliventapenade sind Olivenöl, Knoblauch, Tomaten und Kapern. Eine schwarze Olive ist eine reife Olive und ist weicher als die grüne, jedoch mit einem kräftigeren Geschmack. Eine gute Kombination mit den milden Tomaten und dem salzigen Geschmack der Kapern. Tapenade ist auch ein idealer Brotaufstrich.

## FEIGENTAPENADE

Durch Feigen, Honig und den getrockneten Tomaten ist diese Tapenade leicht süßlich im Geschmack, aber mit dem pikanten Geschmack von Mandeln und schwarzen Oliven. Sehr gut zu Käse und Brot oder als Gewürz in Saucen. Außerdem gibt die Feigentapenade der Basisfleischsauce einen modernen Touch.



## SUSHI LACHSBAGEL

### ZUTATEN

- 1 Sesam Bagel
- 75 g Scheiben Räucherlachs
- 50 g Frischkäse mit Bresc Meerrettichpüree
- 1/2 Salatgurke
- 1/2 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 EL Furikake Sushi Topping
- 20 g Wakame Salat

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mit dem Sparschäler Streifen von der Salatgurke schälen. Das Brötchen in 6 bis 8 Minuten abbacken. Das Brot durchschneiden, mit Frischkäse bestreichen und mit Gurke, Lachs, Wakame und Zwiebel belegen. Mit Sahne garnieren und mit Furikake bestreuen. Die andere Hälfte des Bagels auch mit Frischkäse bestreichen und aufeinanderlegen.

ART. -NR. 197147



ART. -NR. 150147

450G

ART. -NR. 117145

# SINGLES

Kühlfrische Zutaten, mit denen im Handumdrehen Produkte wie Frischkäse, Mayonnaise und Joghurt gewürzt werden. Hierdurch können Pasten auf eine schnelle Art und Weise für Brot und Sandwiches kreiert werden. Gerade, weil die kühlfrischen Zutaten sofort Geschmack verleihen, sind sie für kalte Zubereitungen immer geeignet.

## INGWERPÜREE

Das Gewürz aus der asiatischen Küche. Ein frischer spritziger Zitronengeschmack, der für kalte und warme Zubereitungen sehr geeignet ist. Während die ältere Wurzel reichlich Ballaststoffe enthält, haben die jüngeren Wurzeln eine sehr zarte und feine Struktur. Ideal in Gerichten, die neben Geschmack, auch Struktur verlangen.

## ROTES CHILIPÜREE

Zerkleinerte frische rote Chilis in Öl. Dieses kühlfrische Chilipüree ist mittelscharf und ready-to-use, da die Chilis schon feingeschnitten sind. Der Geschmack und die Würze des roten Chilis mit der Gebrauchsfreundlichkeit von kühlfrisch.

## MEERRETTICHPÜREE

Der Meerrettich ist eine senfartige Wurzel mit einer flüchtigen scharfen Würze. Durch die starken ätherischen Öle, die während des Schärens und/oder Raspeln der Wurzel entstehen, bilden sich vielschichtige Aromen. Der Meerrettich stammt aus der slawischen Küche, wo diese Zutat weit verbreitet ist und vor allem bei der Zubereitung von Fisch, Milchprodukten und Dressings sehr beliebt ist.